Napoleonshjerte

Ingredienser

♥ 2 ferdigkjøpte butterdeigsplater

Fyll:
♥ 5 dl rom- eller vaniljekrem

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene på bakebordet (det tar ca 20 minutter hvis platene ligger hver for seg i romtemperatur).

Del platene i to på midten slik at du får 4 kvadrater.

Stek hver firkant i vaffeljernet slik de er (du skal altså ikke kjevle noe på dem). Jeg foretrekker å steke dem en om gangen. Legg firkanten slik at den dekker over et hjerte i jernet. Stek butterdeigsplatene på middels varme til de er gylne (ca. 3 minutter). Avkjøl helt.

Ved servering legger du to og to butterdeigsplater over hverandre med en stoooor klatt rom- eller vaniljekrem imellom.

Rør sammen melis og vann til melisglasur og smør dette forsiktig på den øverste butterdeigsplaten før du legger den på toppen.

Kaken er klar for servering!

Tips

♥ Det er viktig for et godt resultat at butterdeigshjertene steker lenge nok i vaffeljernet. De skal være helt gjennomstekte og sprø i konsistensen.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt romkrem, men det blir så klart enda bedre om du bruker hjemmelaget vanljekrem. Det er viktig at rom-/ vaniljekremen er skikkelig tykk for at den skal holde seg mellom butterdeigsplatene. Bruker du ferdigkjøpt vaniljekrem bare tar du kremen rett ut av pakken ved hjelp av en spiseskje (ikke rør i vaniljekremen før du har den på butterdeigsplatene, for da blir den tynnere i konsistensen).

♥ Det er veldig godt med syltetøy i tillegg til vaniljekremen! Husk også da å bruke syltetøy som er tykt i konsistensen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/napoleonshjerte